

# Houmous de pommes de terre douce |

Recette pour 12 tapas

## Description

L'houmous accompagnera vos plats comme vos trempettes autour d'un verre.

## L'astuce du chef

Attention à la cuisson de votre patate douce, cela est important pour avoir un mélange bien lisse.

## Ingrédients

### Houmous de PDT douce

- 2 Tasse(s) Patates douces
- 450 Gr Haricots coco en conserve
- 125 Ml Huile d'olive
- 60 Gr Tahini
- 2 Cuil. à soupe Jus de citron
- 2 Gousse(s) Ail haché
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

### Mise en place

Épluchez les gousses d'ail et hachez-les grossièrement.

Égouttez la boîte de haricot coco.

### Houmous

Piquez les PDT avec une fourchette, posez-les sur une plaque de pâtisserie avec papier parchemin. Enfournes dans le four chaud pour 30 minutes (vérifiez la cuisson).

Placez tous les ingrédients dans le robot coupe, ajoutez la chair de patate douce, mixez, assurez-vous de la texture et de l'assaisonnement en sel et poivre.

**Bon appétit!**